

# K H U M H Ò M



## กระเช้าของขวัญ จากคำหอม

ส่งความสุขปีใหม่ด้วยกระเช้าสานที่  
เต็มไปด้วยเครื่องจิ้มและของหวาน  
แบบไทยที่เซฟของร้านอาหารคำหอม  
บรรจงปรุงด้วยวัตถุดิบพรีเมียมจาก  
สี่ภูมิภาคเป็นของขวัญแทนคำอวยพร  
อย่างจริงใจให้คุณมอบแต่ครอบครัว  
มิตรสหายและผู้ค้าทางธุรกิจตลอด  
ช่วงเทศกาลแห่งความสุขนี้

สั่งซื้อได้ตั้งแต่วันที่  
ถึง 20 ธันวาคม 2567

โทร 02 666 3311 หรือแสกนคิวอาร์โค้ดและสั่งซื้อออนไลน์



**MÖVENPICK**  
BDMS WELLNESS RESORT  
BANGKOK

2 ถนนวิทย์ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน  
กรุงเทพมหานคร 10330

  @khumhombkk  + 66 2 666 3311  
 khumhomrestaurant.com

# ลัมผัสแก่นแท้ของรสชาติแบบไทยๆ ด้วยเครื่องจิ้มและขนมหวานที่เซฟเวเนียน กิตติชัย และทีมงานเลือกสรรวัตถุดิบและปรุงอย่างพิถีพิถัน



## ขนมโสมนัส

เมล็ดแดงโสม เป็นธัญพืชที่นิยมนำมารับประทานกันตั้งแต่สมัยโบราณ ปลูกกันมากที่ จังหวัดนครพนม เมล็ดแดงโสมเป็นธัญพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการหลากหลายทั้งไขมันโอเมก้า กรดอะมิโนจำเป็น มีวิตามินบี และยังสามารถปรับสมดุลในร่างกาย และช่วยเสริมสร้างกระดูก ป้องกันโรคกระดูกพรุน

ไซโคออร์แกนิก จากฟาร์มเบญจา ที่เลี้ยงไก่ไข่ด้วยวิธีการทางธรรมชาติ ปราศจากการใช้สารเคมี จึงทำให้ขนมของเราที่นำไซโคนี้มาใช้อร่อย และปลอดภัยจากสารเคมีต่างๆ



## ขนมคิงจาขี้ม่อน

งาขี้ม่อนเป็นธัญพืชของทางภาคเหนือนิยมปลูกมากที่สุดในจ.เชียงใหม่มีคุณค่าทางอาหารสูงช่วยบำรุงผิวและยับยั้งการสร้างเม็ดสีเมลานิน มีสาร sesamol ที่ช่วยป้องกันโรคมะเร็ง และชะลอความแก่ อีกทั้งยังมีโอเมก้า 3 ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย

## น้ำปลาหวาน

น้ำปลาหวาน เป็นอาหารว่างประเภทเครื่องจิ้มทานคู่กับผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวเข้ากันดีนักแล มีรสชาติกลมกล่อม หอมกลิ่นกะปิและปลาอย่าง หวานอร่อยจากน้ำตาลโตนด เค็มกำลังดีจากหัวน้ำปลาชั้นดี และพิเศษตรงเพิ่มส่วนประกอบที่คัดสรรอย่างดี อาทิ กุ้งแห้ง กะปิ และปลาเนื้ออ่อนรมควัน ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่พิถีพิถันไม่ใส่วัตถุกันเสีย และคงความอร่อยได้ลิ้มลองแล้วจะติดใจ

กะปิหวาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงจากจังหวัดระนองซึ่งเป็นแหล่งผลิตกะปิคุณภาพสูงกะปิหวานจากระนองมีรสชาติหวานหอมเฉพาะตัว เนื้อเนียนละเอียด และมีกลิ่นหอมจากกระบวนการหมักที่พิถีพิถัน โดยใช้กุ้งเคยสดที่คัดสรรมาอย่างดี ทำให้ได้กะปิที่มีคุณภาพสูง รสชาติกลมกล่อม

## ปลากระพงฟูผัดพริกขิง

ปลากระพงฟูผัดพริกขิงมีลักษณะคล้ายน้ำพริกแห้ง ที่เน้นนำไปคลุกทานกับข้าวสวยร้อนๆ เด็ดตรงที่รสชาติจัดจ้าน อร่อยถึงพริกถึงขิง ส่วนผสมอุดมไปด้วยสมุนไพรไทยนานาชนิด อาทิ ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด รากผักชี พริกขี้ฟ้าแห้ง หอมแดง กระเทียม และพืชมะกรูด เป็นต้น ผัดผสมกับเนื้อปลากระพงสองน้ำจากจังหวัดสงขลา นำมาย่ำและทอดให้กรอบฟู ผัดให้แห้งจนหอมกลิ่นพริกแกงชวนน้ำลายสอ

ปลากระพงสองน้ำจังหวัดสงขลา เป็นปลากระพงที่มีชื่อเสียงจากจังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงปลากระพงสองน้ำ เนื่องจากสงขลาเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดทะเลและแม่น้ำ ทำให้มีสภาพแวดล้อมที่ปลากระพงสองน้ำสามารถเติบโตได้อย่างดี โดยปลากระพงสองน้ำจากสงขลามีเนื้อแน่น รสชาตินุ่มนวล และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์

## น้ำพริกกุ้งตะไคร้หอม

ตะไคร้ นิยมปลูกมากที่สุดในจังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งเป็นตะไคร้ปลอดสารพิษ และตะไคร้นั้นจัดเป็นสมุนไพรที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายหลายอย่าง เช่น ช่วยขับลม แก้ปวดท้อง และทำให้เจริญอาหาร

กุ้งแห้ง ของดีจากจังหวัดระยอง ที่มีเนื้อแน่น ตัวใหญ่ และไม่เค็มจนเกินไป ห้องอาหารคำหอมของเราได้นำมาใช้เป็นวัตถุดิบสำคัญในการทำน้ำพริกกุ้งตะไคร้หอม





# รายการของขวัญ



- ขนมหวาน 300++ บาท ต่อชิ้น
- เครื่องจิ้ม 350++ บาท ต่อชิ้น
- กระเช้าसानเล็ก เฉพาะกระเช้า 200++ บาท ต่อชิ้น
- กระเช้าसानใหญ่ เฉพาะกระเช้า 1,500++ บาท ต่อชิ้น
- กระเช้าгурเมต์ กระเช้าเล็กพร้อมขนมหวาน หรือเครื่องจิ้ม 2 ชิ้น 750++ บาท
- กระเช้าพรีเมียม กระเช้าใหญ่พร้อมขนมหวาน 2 ชิ้น เครื่องจิ้ม 3 ชิ้น และถุงหอม 2,700++ บาท

ราคาเป็นเงินสกุลไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการเพิ่ม 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%



# K H U M   H Ò M

## โปรดกรอกรายละเอียดการสั่งซื้อให้ครบถ้วน

ชื่อ \_\_\_\_\_ เบอร์โทร \_\_\_\_\_ อีเมล \_\_\_\_\_

รายการ	ราคาต่อชิ้น	จำนวน	หมายเหตุ
<b>รายการอาหาร</b>			
ขนมผิงงาขี้ม่อน	300++		
ขนมโสมนัส	300++		
ปลากระพงฟูผัดพริกขิง	350++		
น้ำปลาหวาน	350++		
น้ำพริกกุ้งตะไคร้หอม	350++		
<b>กระเช้าसानเล็ก</b> เฉพาะกระเช้า	200++		
<b>กระเช้าसानใหญ่</b> เฉพาะกระเช้า	1,500++		
<b>กระเช้าгурเมต์</b> กระเช้าเล็กพร้อมสองเมนูที่คุณเลือก	750++		
<b>กระเช้าพรีเมียม</b> กระเช้าใหญ่พร้อมห้าเมนูและถุงหอม	2,700++		
<b>จำนวนรวมทั้งสิ้น</b>			

ราคาเป็นเงินสกุลไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการเพิ่ม 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

เครื่องจิ้มและของหวานทุกรายการผลิตโดยครัวของร้านอาหารคำหอมทุกขั้นตอน สำหรับคำสั่งซื้อจำนวนมาก โปรดแจ้งและชำระเงินล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน

